

# BEGLEITURKUNDE

Allgemeine Erklärung der Verordnung (EWG) Nr. 1181/71 vom 29.7.1971,  
geändert durch Verordnung (EWG) Nr. 1184/77 vom 17.5.1977.

## DEUTSCHER SIEGELHOPFEN

(Einheiten)



SORTE

**Hallertauer Merkur**

GRUPPE

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT (IN KG (BRUTTO))

Aufbereiter

ORT

GEN

19

BEI NUR-ABSCHLUSSE

WASCH  
SIEGEL

10

10

1981

1

10

10



# Hallertauer Merkur

## Eigenschaften

### Bitterstoffe

$\alpha$ -Säuren	10,0 – 14,0 % *
$\beta$ -Säuren	3,5 – 7,0 % *
Cohumulon	17 – 22 % <sup>x</sup>
Colupulon	37 – 45 % <sup>x</sup>

### Polyphenole

Gesamtgehalt	4,0 – 5,0 % *
Xanthohumol	ca. 0,3 % *

### Aromastoffe

Gesamtöl	1,4 – 1,9 % •
Myrcen	25 – 35 % <sup>x</sup>
Linalool	0,6 – 1,1 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Caryophyllen	9 – 15 % <sup>x</sup>
Aromadendren	< 0,2 % <sup>x</sup>
Humulen	35 – 50 % <sup>x</sup>
Farnesen	< 1 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Selinen	0,4 – 0,9 % <sup>x</sup>
$\alpha$ -Selinen	0,4 – 0,9 % <sup>x</sup>

(\*) Gew.-% – (x) % relativ – (•) ml/100g Hopfen

### Hochalphasorte

- sehr hoher Bitterwert
- mittleres Aroma
- gute Lagerstabilität

### Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

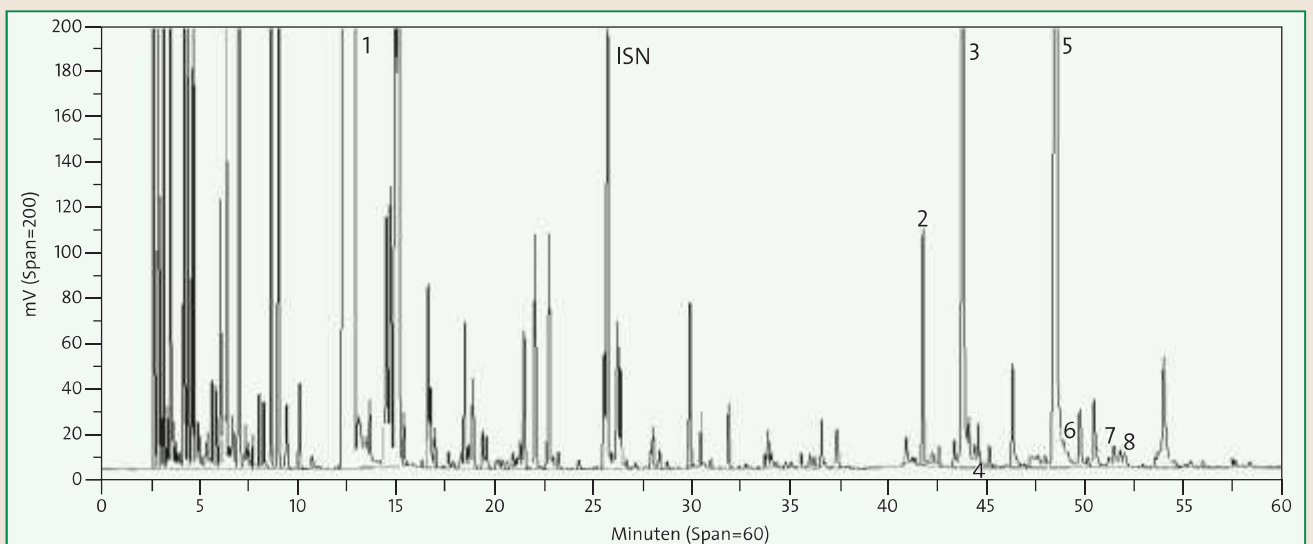
- Welke gut
- Peronospora gut
- Echter Mehltau gut

**Reifezeit** mittelspät bis spät

**Lagerstabilität** gut

**Durchschnittsertrag** 2.000 kg/ha

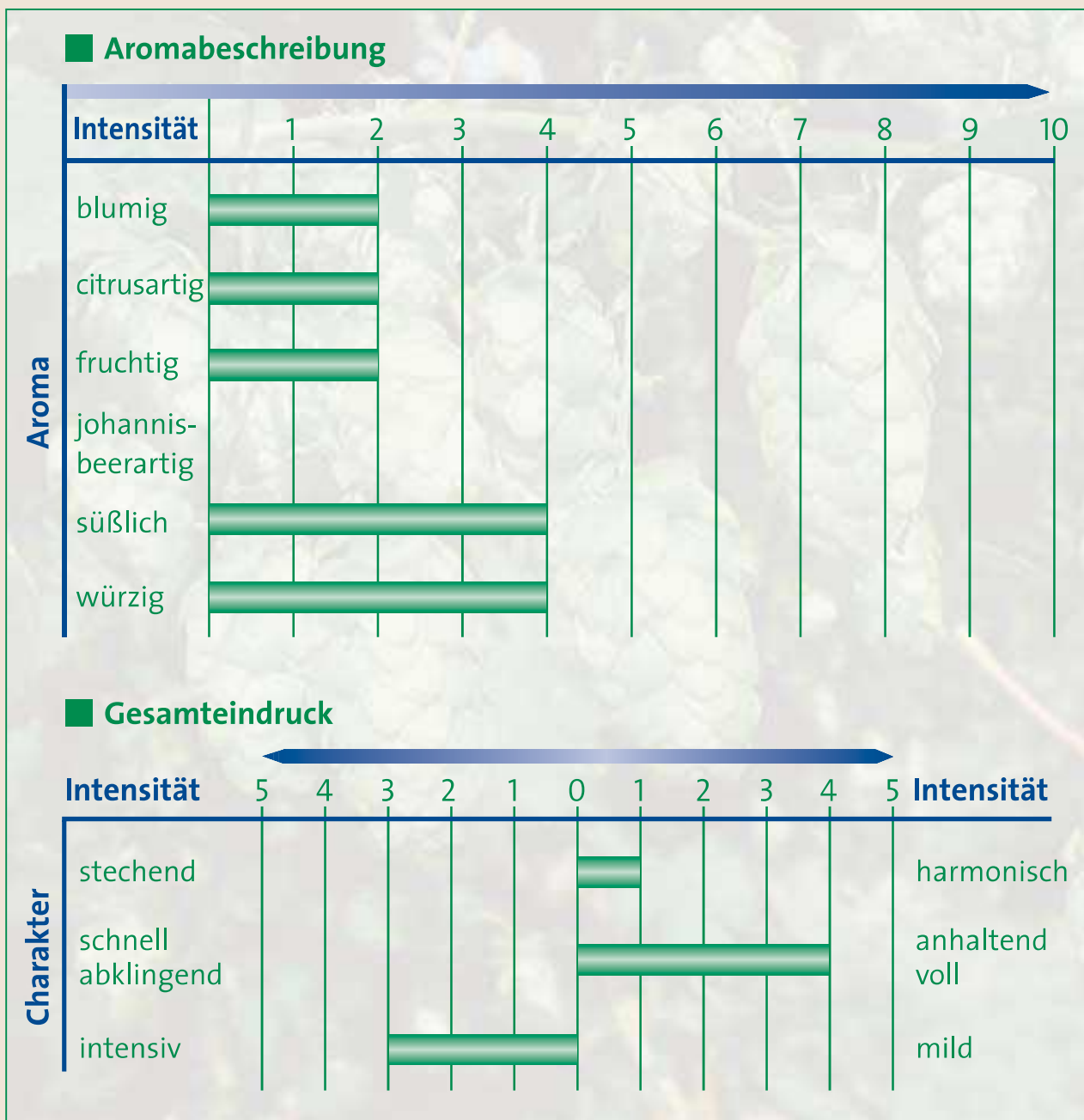
### Headspace-Gaschromatogramm



1 = Myrcen · ISN = interner Standard · 2 = Linalool · 3 =  $\beta$ -Caryophyllen · 4 = Aromadendren · 5 = Humulen · 6 = Farnesen  
7 =  $\beta$ -Selinen · 8 =  $\alpha$ -Selinen

# Hallertauer Merkur

## Bonitierung



Hallertauer Merkur ist die erste mehltaresistente Zuchtsorte des Hopfenforschungszentrums Hüll. Ein Nachteil ist die geringe Windfähigkeit und die hohe Botrytis anfälligkeit. Die Hochalphasorte wurde 2001 als Sorte zugelassen.

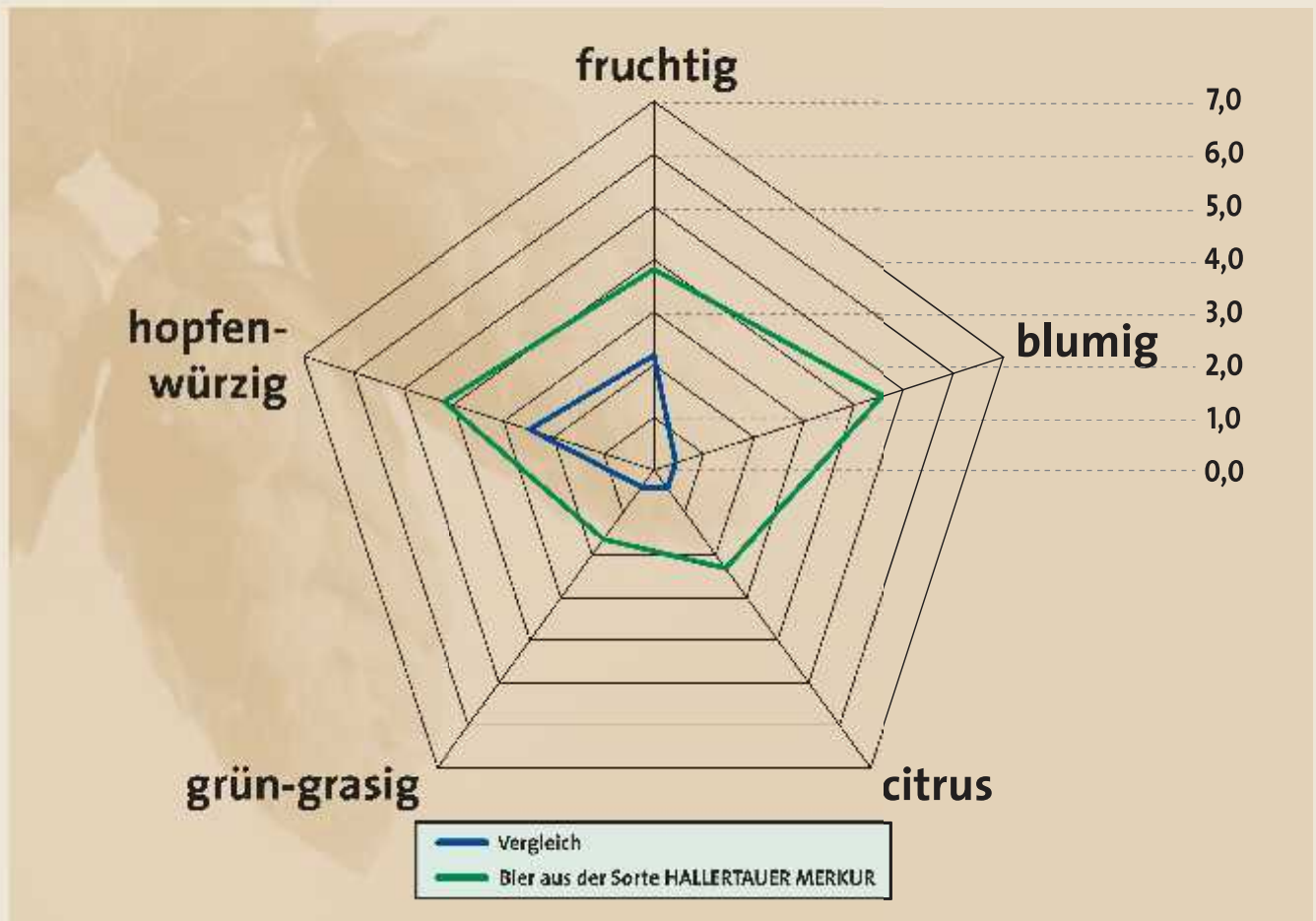
# Brauversuch: Hallertauer Mercur

## 1. Bier-Analyse

Co-Isohumulon	5,2 mg/l	Iso-Xanthohumol	0,37 mg/l
n-Isohumulon	13,3 mg/l	Xanthohumol	nn*
Ad-Isohumulon	2,7 mg/l	Linalool	65 µg/l
∑ Isohumulone	21,2 mg/l	Gesamtpolyphenole	172 mg/l
Bittereinheiten	23 EBC-BE		

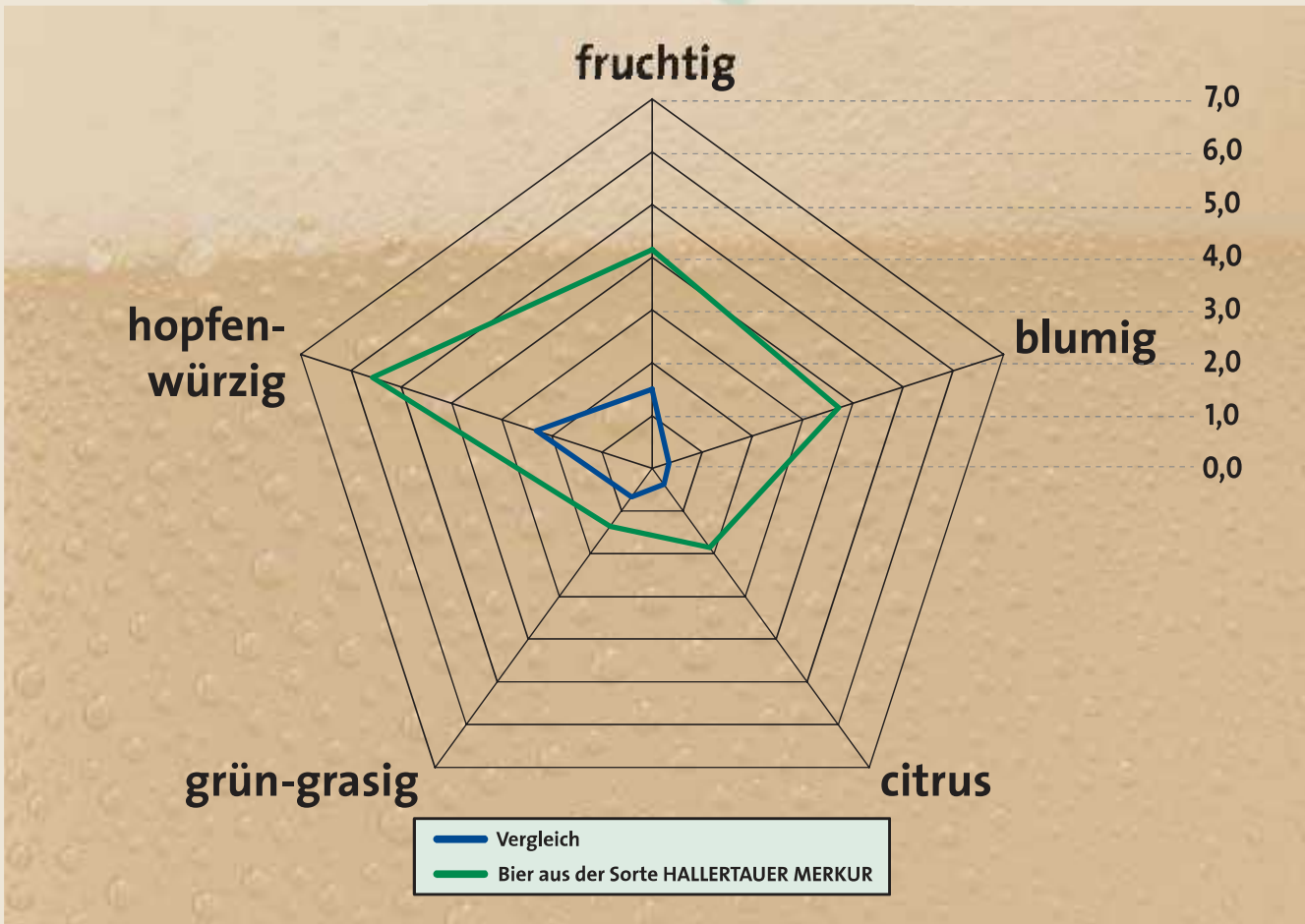
\* nn: nicht nachweisbar

## 2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“

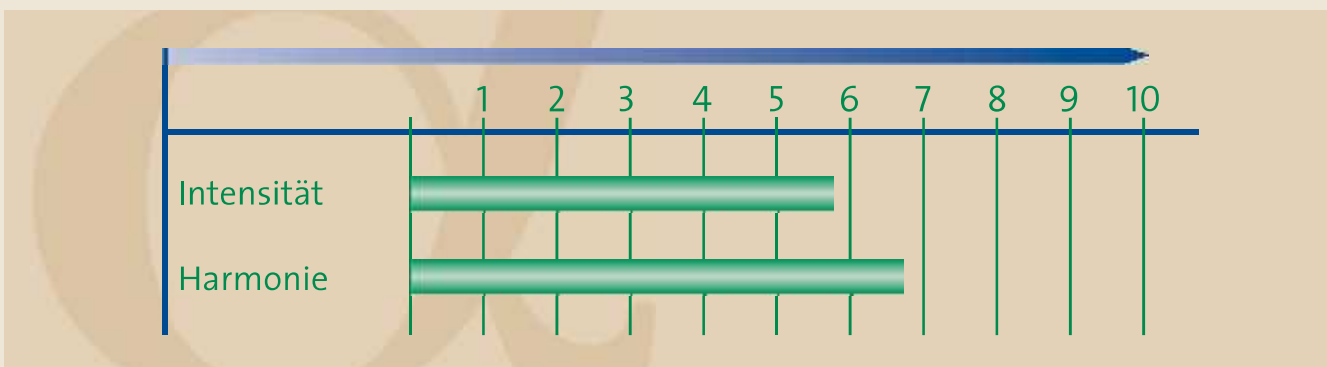




### 3. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Trunk“



### 4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Die Sorte Hallertauer Merkur vermittelt dem Bier bei mittlerer Intensität eine harmonische Bittere. Im Geruch treten blumige und hopfenwürzige, aber auch fruchtige Noten hervor. Im Trunk dominiert die hopfenwürzige Note etwas.